

Înghețată cu musli și căpșuni marinate

Desert proaspăt, cu fructe și cu înghețată de vanilie cu musli

despre 6 porții



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



Ingrediente:

Ingrediente:

despre 75 g Musli Crocant cu fructe Dr. Oetker
6 cupe înghețată de vanilie
500 g căpșuni
5 linguri suc de portocale
despre 25 g zahăr

1 Prepararea:

Înghețata cu musli: Se pune musli-ul într-un vas de mixare. Cupele de înghețată se tăvălesc (una câte una) prin musli apoi se congează din nou.

Căpșunile marinate: Căpșunile se spală, se curăță și se taie în sferturi. Se amestecă apoi cu sucul de portocale și cu zahărul.

Decorarea:

Imediat înainte de servire, se aranjează pe un platou căpșunile marinate și bilele de înghețată.

Tip from the Test Kitchen

- Un gust și mai răcoritor se poate obține cu înghețată de lămâie.